



## **H&T 2023, LA MAYOR EDICIÓN DE SU HISTORIA CON MÁS DE 380 EMPRESAS Y UNA SUPERFICIE EXPOSITIVA DE MÁS DE 25.000 METROS CUADRADOS**

**H&T, Salón de Innovación en Hostelería, celebra del 6 al 8 de febrero su decimoquinta edición con una de las convocatorias más grandes hasta el momento. Por primera vez, el salón contará con tres pabellones, sumando en total más de 25.000 m<sup>2</sup>, que acogerán a más de 380 empresas representadas**

**Gran presencia de la industria de equipamiento y crecimiento de la gastronomía en consonancia con la línea ascendente de las últimas ediciones**

**El apartado internacional también aumenta con 11 países representados**

**Por otra parte, H&T albergará un programa de contenidos especializado en el que participarán más de 70 expertos de diferentes ámbitos para abordar la innovación y la sostenibilidad en las industrias hostelera, hotelera y turística. Entre ellos, 28 chefs de referencia y estrellas Michelin en el apartado gastronómico. Cabe destacar la participación del chef y presentador Alberto Chicote**

**Por otra parte, en el marco del salón se celebrarán encuentros profesionales como el III Foro Nacional de Hostelería, una jornada organizada por la Facultad de Turismo de la Universidad de Málaga (UMA) o el Foro Venus. Así como los foros sectoriales de Aehcos y Aeplayas**

*Málaga, 3 de febrero de 2023.-* El alcalde de Málaga, Francisco de la Torre; la secretaria general para el Turismo de la Junta de Andalucía, Yolanda de Aguilar; la vicepresidenta primera de la Diputación Provincial de Málaga, Margarita del Cid; el presidente de Hostelería de Andalucía y de Mahos, Javier Frutos, y el vicepresidente ejecutivo de la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (AEHCOS), Javier Hernández, han presentado hoy la próxima celebración de H&T, Salón de Innovación en Hostelería, que celebra del 6 al 8 de febrero en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga) la mayor edición de su historia. También ha estado presente Manuel Villafaina, presidente de Aeplayas y vicepresidente del Comité Organizador del salón.

En su decimoquinta convocatoria, y por primera vez, H&T ocupará tres pabellones del recinto malagueño con más de 380 empresas representadas -lo que supone un crecimiento de casi el 50% con respecto a la pasada edición- y diferentes espacios de contenidos que, en total, suman más de 25.000 m<sup>2</sup>. Precisamente, se convierte en el mayor evento organizado por el Palacio en sus 20 años de vida en cuanto a volumen se refiere, desde metros cuadrados, hasta empresas, inscritos registrados previamente y países participantes.

Cabe destacar la amplia representación de la industria de equipamiento -con servicios, productos y tecnología-, que como novedad ocupará el pabellón 1 del recinto por completo, así como el crecimiento de la gastronomía en consonancia con la línea ascendente de las últimas ediciones. Este año refuerza su papel con más de medio centenar de expositores entre productores y distribuidores. Además, protagonismo del producto local y regional con la participación de las marcas promocionales Sabor a Málaga, Alimentos Segovia, Burgos Alimenta, Sabor Granada, Sabores Sevilla, así como de las diputaciones de Badajoz, Cáceres y Ávila.

Todo ello en una convocatoria renovada y conectada con el sector que, a través de un concepto de plano más versátil e innovador, incorpora nuevos espacios de actividad con el objetivo de proporcionar a las empresas y profesionales participantes las últimas herramientas innovadoras y tecnológicas para impulsar el futuro y la competitividad de las industrias hostelera, hotelera y turística.

### **Crecimiento internacional**

Consolidada como una de las principales citas del canal HORECA y la industria turística en España, H&T avanza en su internacionalización con la representación de 11 países en total. Por una parte, TRADE, a través de Extenda-Andalucía Exportación e Inversión Extranjera, ha organizado una de las misiones más ambiciosas con una delegación extranjera formada por compradores interesados en la adquisición de equipamiento tradicional e innovador en el ámbito de los servicios de hostelería; en la compra de gastronomía española para exportación a sus países de origen, tanto para la venta gastronómica directa como para la venta en canal HORECA; medios de comunicación especializados, y representantes de asociaciones y fundaciones del sector. Serán 23 delegados internacionales.

Además, la Cámara de Comercio, Industria y Navegación de la provincia de Málaga y el Área de Turismo del Ayuntamiento de Málaga impulsan otra misión con la participación de 5 periodistas y prescriptores internacionales. Y, en la zona expositiva, estarán participando empresas de diferentes países.

En total, los países representados son Bélgica, Países Bajos, Reino Unido, Irlanda, EEUU, Colombia, Alemania, Marruecos, Italia, Portugal y Francia.

### **Más de 70 expertos y estrellas Michelin**

H&T es una de las principales convocatorias para la actualización de tendencias y novedades para las industrias hostelera, hotelera y turística. En 2023, alberga un completo y especializado programa con contenidos muy novedosos enfocados en la sostenibilidad, la innovación, la estrategia digital y el negocio. Para ello, contará con cuatro espacios de contenidos principales, como son el Main Stage, Kitchen Lab, la Sala de Catas y el Aula Makro, que reunirán a más de 70 expertos. Entre ellos, 28 chefs de referencia y estrellas Michelin, así como 14 sumilleres, enólogos y profesionales del mundo del vino.

En lo que respecta al Main Stage, destacan los temas sobre la sostenibilidad en el restaurante, robótica aplicada, estrategias de digitalización, innovación turística o las tendencias sectoriales de los alojamientos y la restauración, entre otros debates de gran interés. Para ello, participarán expertos como el chef y presentador de televisión Alberto Chicote; Eva Ballarín, experta en turismo e industria HORECA; Toni Mascaró, CEO de eMascaró; Donald Burns, fundador de The Restaurant Coach (EEUU); Jimmy Pons, Innovation Maker de Ecomarb; Rodrigo Varona y Guillermo Dávila, cofundadores de Brandelicious, o Marian Ruiz, CCO de Dataria-Revenue Management Software, entre otros.

Por su parte, el Kitchen Lab -patrocinado por Carranza Hostelería- y el Aula Makro engloban el apartado gastronómico, reuniendo creatividad y talento para hablar sobre técnicas y tendencias en la gastronomía. Estarán estrellas Michelin como Fernando Villasclaras, chef del Restaurante El Lago -1 estrella Michelin-; Kisko García, Restaurante El Choco -1 estrella Michelin-; Vicent Guimerà, Restaurante L'antic Molí -1 estrella verde y 1 estrella Michelin-, o Diego Gallegos, Restaurante Sollo -1 estrella verde y 1 estrella Michelin-. Y referentes como Daniel García, el chef del A.O.V.E., Andrea Tumbarello, Restaurante Don Giovanni -2 soles Repsol-, o Viri Fernández, Restaurante Llar de Viri -1 estrella verde y 4 años Bib Gourmand-. A esto se suman las demostraciones, degustaciones y talleres que se desarrollan en los propios stands de la zona expositiva por parte de las empresas participantes.

La Sala de Catas, una de las citas más consolidadas del salón, vuelve con un programa de catas y ponencias especializadas que ahondarán en temas como los tintos de meditación, las características del Pinot Noir o sobre el maridaje de cerveza (*beer pairing*). Con expertos como Cristina Osuna, enóloga en bodegas Toro Albalá y presidenta de la Asociación de Sumilleres de Córdoba; Juan Miguel López-Gil, *beer sommelier* del grupo Mahou-San Miguel; el sumiller de Makro Aurelio Molina; Ugo Moreno, considerado en la actualidad uno de los mayores especialistas españoles en vinos franceses, o Luis Hurtado de Amézaga, director técnico y de producción de Bodegas de los Herederos del Marqués de Riscal en sus bodegas de Rueda (Valladolid) y Elciego (La Rioja).



MÁLAGA 6 / 7 / 8 FEB 2023	FYCMA PALACIO DE FERIAS Y CONGRESOS DE MÁLAGA
---------------------------------	--

Junto a ello, se hará entrega del Premio Mejores Vinos de H&T, cuya cata final se realizará en el marco de este programa. Además, H&T reconoce el talento y la innovación dentro del canal HORECA y la industria turística a través de los H&T Awards, que este año amplía su convocatoria a micropymes y *startups* y cuyos galardones se entregarán durante la última jornada de celebración.

### **Encuentros profesionales y foros nacionales**

H&T es el marco para la celebración de encuentros nacionales con los que comparte sinergias y temáticas afines, es el caso del III Foro Nacional de Hostelería, que organizado por la Federación de Hostelería de Andalucía y la Confederación Empresarial de Hostelería de España, tendrá lugar el martes 7. También la jornada 'La dimensión social de la hostelería' de la Facultad de Turismo de la Universidad de Málaga (UMA), el lunes 6, o el Foro Venus, que de la mano de la Asociación Española de Directores de Hotel será el miércoles 8.

Asimismo, tendrán lugar los foros sectoriales de Aehcos que, bajo el título 'Employer branding, atracción y retención de talento', celebra su séptima edición con la participación de 60 empresarios y directivos hoteleros el lunes 6. Contará con representantes de Cruz Roja, Randstad, el despacho de abogados Garrigues y la fundación Más Familia. También el 'Encuentro de Afiliados de Playas' organizado por Aeplayas el martes.

H&T está organizado por FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga). La Consejería de Turismo, Cultura y Deporte de la Junta de Andalucía es Premium Partner. Tiene como promotores institucionales al Área de Promoción de la Ciudad y Captación de Inversiones, y al Área de Turismo del Ayuntamiento de Málaga; así como a la Diputación Provincial de Málaga a través de Turismo y Planificación Costa del Sol y la marca promocional 'Sabor a Málaga'. Como promotores sectoriales participan la Asociación de Empresarios de Playas de la Provincia de Málaga - Costa del Sol (Aeplayas), la Asociación de Hosteleros de Málaga (Mahos) y la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (Aehcos). Makro es proveedor oficial. Además, actúan como Silver Partners Cervezas San Miguel y Solán de Cabras. Por su parte, la Asociación Española de Directores y Directivos de Hotel y Restauración (AEDH), Gastrocampus de Innovación impulsado por la Universidad de Málaga a través de la Facultad de Turismo, y el Círculo Internacional de Directivos de Hotel son Bronze Partners.

Más información en [www.salonhyt.com](http://www.salonhyt.com), en la página de [Facebook](https://www.facebook.com/salonhyt) y en el perfil de Twitter [@salonhyt](https://twitter.com/salonhyt).